

RISERVA

Monte Astili

Formaggio: **Pecorino**

Type: *Sheep cheese*

Pasta: **Dura**

Paste: *Solid*

Proprietà del Prodotto

Dedicato a chi ama un gusto più deciso e sicuro, e che vuole assaporare l'essenza della nostra terra. A Stagionatura controllata, in base a stringenti parametri di temperatura ed umidità, il Monte Astili Riserva concentra i suoi sapori evidenziandone le note più aromatiche e lievemente piccanti. Un pecorino stagionato di pasta dura gialla, prodotto utilizzando caglio liquido di vitello.

Product properties

Dedicated to those who love stronger flavors and want to savor the essence of our land. From a controlled maturation, based on stringent temperature and humidity parameters, Monte Astili Riserva concentrates its flavors, highlighting its most aromatic and slightly piquant notes. A matured pecorino of hard yellow paste produced using liquid calf rennet.



Scheda tecnica

Latte: Pecora

Stagionatura: >15 mesi

Peso: 3,4 Kg Circa

Diametro: 20 cm Circa

Note al Palato: Leggermente piccante

Data sheet

Milk: Sheep

Ageing period: >15 month

Weight: 3,4 Kg Ca.

Dimension: 20 cm Ca.

Flavor: Slightly piquant

Consigli ed usi | Tips & uses

Cucina sarda

Culurgiones
Mallorreddus
Ravioli di ricotta
Zuppa Gallurese

Sardinian cuisine

Culurgiones
Mallorreddus
Ricotta ravioli
Gallura soup

Cucina italiana

Tortellini in brodo
Gratinati
Insalata
Salumi

Italian cuisine

Tortellini in broth
Gratin
Salad
Cured meat

